

1870

RESTAURANT
TERRACE
LOUNGE


A LA CARTE

VORSPEISEN / APPETIZERS

Lachs Wafu | Avocado | Koriander | Sesam Öl | Yuzu
Salmon Wafu | avocado | coriander | sesame oil | yuzu 19

Gebeizter Saibling | weißer Spargel | Bärlauch Vinaigrette
Marinated char | white asparagus | wild garlic vinaigrette 19

Ente | Apfel-Ingwer Dressing | Zucchini & Karotte | Rettich
Duck | apple-ginger dressing | zucchini & carrot | radish 17

 Kohlrabi & grüner Spargel | Sojajoghurt & Chia Samen
Gurken-Pfeffersorbet
*Kohlrabi & green asparagus | soya yoghurt & chia seeds
cucumber-pepper sherbet* 14

Kalbstatar | Artischocke | Kohlrabi | Schnittlauch Öl
Veal tartar | artichoke | kohlrabi | chive oil 18

V Ziegenkäse Crème Brûlée | Chili Sorbet
Mango | Tomate | Basilikum
Goat cheese crème brûlée | chili sherbet | mango | tomato | basil 14



WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

Garnele | Tom Ka Aromen
Grüner Spargel & Zuckerschote
Prawn | Tom Ka aromatics | green asparagus & snow peas 20

Knuspriges Kalbsbries | Endivien-Erdäpfelsalat
gepickelte Jalapeno | Liebstöckel
*Crispy veal sweetbread | endive-potato salad
pickled Jalapeno | lovage* 15

Stelzentascherl | Weißkraut | Biersaft
Pork leg pockets | white cabbage | beer sauce 16

V Gegrilltes Salatherz | Pekannuss Crunch
Salzzitrone | Bärlauch Mayonnaise
*Grilled lettuce heart | pecan nut crunch
salt lemon | wild garlic mayonnaise* 14

V Hausgemachte Pasta | Thymian
Butter | frischer schwarzer Trüffel
Homemade pasta | thyme | butter | fresh black truffle 18



Sehr geehrte Gäste, bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über etwaige Allergien oder Speisunenverträglichkeiten. Vielen Dank!
Dear guests, please inform our service staff about any food allergies or intolerances. Thank you!

Gedeck / Cover Charge 4,50
Preise in Euro inklusive aller Abgaben. / All prices in Euro, taxes included.

A LA CARTE

SUPPEN / SOUPS

Consommé vom Rind | Grießnockerl oder Frittaten | Schnittlauch
Beef consommé | semolina dumpling or sliced savory pancakes | chive 8

V Bärlauchcrèmesuppe | Stunden Ei | Erdäpfel Stroh
Cream of wild garlic soup | sous vide egg | potato straw 9

V Spargelcrèmesuppe | Spargel Wan Tan | Kerbel
Cream of asparagus soup | asparagus wonton | chervil 9



HAUPTSPESIEN / MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom Kalb | Erdäpfel-Vogerlsalat
Preiselbeeren | Zitrone
*Deep-fried veal escalope | potato-lamb's lettuce salad |
cranberries | lemon* 27

Rindsfilet „Rossini“ | Trüffel & Spinat | Rösti | Gänseleber
*Beef tenderloin „Rossini“ | truffle & spinach
hash browns | goose liver* 46

Flat Iron vom Angus Rind | gegrillter grüner Spargel
Miso Crème | BBQ Sauce
*Angus beef flat iron | grilled green asparagus
miso cream | BBQ sauce* 31

Schweinebauch | knuspriger Sushireis
gegrillter Kimchisalat | Rettich
Pork belly | crispy fried sushi rice | flamed kimchi salad | radish 26


Lammrücken | Adretta | geräucherte Kürbiscrème
Perlzwiebel | Baby Karotten
*Lamb loin | adretta | smoked pumpkin cream
pearl onions | baby carrots* 32

Stubenküken | Solo Spargel | Baby Erdäpfel | Hollandaise
Spring chicken | solo asparagus | baby potatoes | Hollandaise 31


Corvina | Bärlauchravioli | Mangold & geräucherter Ricotta
Rhabarber | Beurre Blanc
*Corvina | wild garlic ravioli | swiss chard & smoked ricotta
rhubarb | beurre blanc* 29

Saibling vom Gut Dornau | Krautfleckerl | Kren | Sauerrahm
*Char from „Gut Dornau“ | pasta squares & white cabbage
horseradish | sour cream* 26

Lachssteak | wilder Brokkoli | Bärlauchpüree | Salz Zitrone
Salmon steak | wild broccoli | wild garlic puree | salt lemon 29

 Geschmorte Melanzani | Tahinacrème | Sumak
Granatapfel | Tabouleh
Braised eggplant | tahina cream | sumak | pomegranate | tabouleh 22

V Hausgemachte Pasta | Datterino Tomaten | Basilikum | Burrata
Homemade Pasta | datterino tomatoes | basil | burrata 20

 =vegan

V = vegetarisch

Sehr geehrte Gäste, bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter
über etwaige Allergien oder Speisunenverträglichkeiten. Vielen Dank!
*Dear guests, please inform our service staff about any food allergies or intolerances.
Thank you!*

Gedeck / Cover Charge 4,50

Preise in Euro inklusive aller Abgaben. / All prices in Euro, taxes included.